

■製品一覧表

製品名	略号	荷姿	ダンボールサイズ (mm)	保管	賞味 期間	原材料	アレルギー 特定原材料	
メロン皮シリーズ	冷凍メロン皮 TM10T3M	5.2Kg ダンボール (26g/200枚)	535X235X80	冷凍	365日	小麦粉、砂糖、マーガリン、液卵、還元水 あめ/膨張剤、着色料(紅花黄、クチナシ、 アナトー、カロテン)、香料	小麦 乳成分 卵	
	冷凍メロン皮 TM10T3B					小麦粉、砂糖、マーガリン、バナナピュー レ加工品、液卵/香料、着色料(クチナシ、 カロテン、アナトー)、酸味料		
	冷凍メロン皮 TM10T3Sb					小麦粉、砂糖、マーガリン、卵、還元水あ め/香料、着色料(ビートレッド、クチナシ、 アナトー、紅麴、カロテン)		
	冷凍メロン皮 TS10T3					小麦粉、砂糖、液卵、ショートニング、食 塩/膨張剤、香料		
	冷凍メロン皮生地 TM10T2.5P	4.4Kg ダンボール (22g/200枚)	小麦粉、砂糖、マーガリン、卵/香料	小麦 乳成分 卵				
トッピングシリーズ	冷凍トッピング プレーン生地	8Kg ダンボール (800g/10本)	560x390x103	冷凍	180日	小麦粉、砂糖、卵、マーガリン、食塩/着色 料(アナトー、カロテン)、香料	小麦 卵	
	冷凍トッピング 紅茶生地					小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、紅茶/香 料、着色料(カラメル、紅花黄、アナトー、 カロテン)		
	冷凍トッピング コーヒー生地					マーガリン、小麦粉、糖類(砂糖、異性化液糖、 水あめ)、卵、コーヒー、コーヒーエキス、食塩/ 着色料(カラメル、アナトー、カロテン)、香料		
	冷凍ブラウニー生地					B800	チョコレート、砂糖、アーモンド、バター、 卵、小麦粉/乳化剤、香料	小麦 乳成分 卵
	冷凍ブラウニー生地V					BV800	砂糖、卵、ココアパウダー、食用植物油 脂、ショートニング、小麦粉、準チョコレート、 洋酒、食塩/膨張剤、乳化剤、香料	
	冷凍トッピング 宇治抹茶生地					TPMA800	卵、砂糖、マーガリン、小麦粉、抹茶、抹茶加 工品/香料、着色料(クチナシ、アナトー、カ ロテン)、(一部に卵・乳成分・小麦を含む)	
	冷凍チーズクリーム生地					CC800	6.4Kg ダンボール (800g/8本)	
ケーキマフィンシリーズ	冷凍マフィン プレーン生地	6.4Kg ダンボール (800g/8本)	560x390x80	冷凍	180日	砂糖、小麦粉、卵、食用植物油脂、澱粉、 脱脂粉乳、食塩/乳化剤、膨張剤、香料	小麦 乳成分 卵	
	冷凍マフィン チョコ生地					小麦粉、砂糖、卵、食用植物油脂、チョコレート、 澱粉、ココアパウダー、脱脂粉乳、食塩、カカオ マス/着色料(カラメル)、乳化剤、膨張剤、香料		
	冷凍マフィン オレンジ生地					小麦粉、砂糖、卵、食用植物油脂、オレ ンジ加工品、澱粉、脱脂粉乳、食塩/乳化 剤、膨張剤、ソルビット、香料、酸味料		
タレント	冷凍アーモンド クリーム生地	ALC800	8Kg ダンボール (800g/10本)	冷凍	180日	マーガリン、砂糖、卵、アーモンド、小麦 粉、洋酒/香料、着色料(カロテン、アナ トー)/脱脂粉乳	小麦 乳成分 卵	

保存方法: -18℃以下で冷凍保存



製品案内

Product Guidance

長島食品株式会社

メロン皮シリーズ



パン生地の上に
のせて焼くだけで、
様々な風味の
メロンパンができます。

冷凍メロン皮の使い方

①丸める



パン生地を捏ねあげ、しばらく休
ませた生地を丸め形を整える。

②成形(生地準備)



冷凍メロン皮を解凍し、好みに
よってグラニュー糖を付着させる。

③成形



パン生地を冷凍メロン皮で包みこ
み、切り込みを入れる。

④成形



乾ホイロに入れその後焼成する。



冷凍メロン皮 TM10T3M
メロン風味のクッキー生地です。



冷凍メロン皮 TM10T3B
バナナ風味のクッキー生地です。



冷凍メロン皮 TM10T3Sb
ストロベリー風味のクッキー生地です。



冷凍メロン皮 TS10T3
サクサク感が特徴のクッキー生地です。



冷凍メロン皮生地 TM10T2.5P
バター風味のクッキー生地です。



長島食品株式会社

〒511-1113 三重県桑名市長島町押付543
TEL.0594-42-3011 FAX.0594-42-2570

www.nagashimashokuhin.co.jp

2022120300

個性豊かなラインナップで、 毎日の商品作りをサポートします。

トッピングシリーズ



冷凍トッピング プレーン生地

4同割のプレーンな
ケーキ生地です。



冷凍トッピング 紅茶生地

アールグレイ風味の
ケーキ生地です。



冷凍トッピング コーヒー生地

甘めのコーヒー風味の
ケーキ生地です。



冷凍ブラウニー 生地



冷凍ブラウニー生地

カカオ成分60%のダーククーベルチュールチョコレートを使用したブラウニー生地です。

冷凍ブラウニー 生地V



冷凍ブラウニー生地V

チョコレートチップを練り込んだ生地仕上げました。

冷凍トッピング 宇治抹茶生地



冷凍トッピング 宇治抹茶生地

国産宇治抹茶の上品な香りと色鮮やかに仕上げたトッピング生地です。

冷凍チーズ クリーム生地



冷凍チーズクリーム生地

クリームチーズを65%入れた生地です。

ケーキマフィンシリーズ



冷凍マフィン プレーン生地

プレーン味の
マフィン生地です。



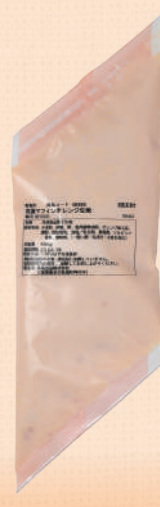
冷凍マフィン チョコ生地

チョコレート味の
マフィン生地です。



冷凍マフィン オレンジ生地

オレンジピール入りの
マフィン生地です。



クレームダマンド



冷凍アーモンド クリーム生地

ロングセラーのアーモンドクリームALC3をリニューアルしました。マイルドなアーモンド風味が特徴です。

